

[Cette photo](https://en.wikipedia.org/wiki/Pizza) par Auteur inconnu est soumise à la licence [CC BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)

ALDO PIZZA

Une image contenant capture d’écran, Graphique, conception

Description générée automatiquement

Fichier sur Genial.ly :

Aldo est un jeune pizzaiolo passionné par son métier. Il a décidé de lancer sa propre entreprise en centre-ville de Valenciennes.

Il décide de proposer dans un premier temps 3 produits phares sur sa carte et d’aligner ses prix de vente sur ses concurrents directs. Valenciennes est une ville dynamique et l’offre de restauration est importante.

Son produit vedette est l’extravagante, une pizza généreuse, avec des ingrédients de qualité et originale. Sa pizza Fruits de Mer était fort appréciée de ses clients lorsqu’il travaillait comme salarié dans un restaurant.

Sa pizza Aldo est classique, Aldo l’envisage comme un produit d’appel.

Aldo a quitté son emploi sur un coup de tête, il ne sait pas exactement comment s’y prendre pour lancer son activité et vous demande de l’aider dans ses démarches.

Etape 1 : La fixation du prix, objectifs et contraintes

Prendre connaissance des documents collectés sur le Pearltrees à l’adresse suivante : <https://www.pearltrees.com/nbtstg/relation-couts-marge-charges/id28309813>

1. Qu’est-ce que le prix ?
2. Que signifie le terme « modèle économique » ou business model ?
3. Pourquoi le prix de vente dépend-il de la stratégie marketing de l’entreprise ?
4. Quelles sont les 3 méthodes de fixation d’un prix de vente ?

Etape 2 : Le calcul des coûts

Vous disposez ci-dessous des prévisions de coûts moyens des ingrédients par pizza et des prévisions de ventes établies par Aldo lors de son business plan.

|  |  |
| --- | --- |
| Coût unitaire des ingrédients HT | Montant |
| Pâte | 0,2 |
| Garniture | 1,8 |
| Frais d'achat | 0,2 |
| Emballages | 0,3 |

Par ailleurs les charges annuelles sont estimées comme suit :

* Loyer de l’emplacement du fourgon 5 600 €
* Autres Charges courantes (énergie, assurances, etc) … 6 000 €
* Taxes 1 500 €
* Salaires et charges sociales 30 000 €
* Amortissement du camion à pizzas (acheté 20000 € et utilisation prévue sur 5 ans )

Travail à faire :

1. Calculez le coût d’achat d’une pizza en complétant le tableau ci-dessus. (fichier Excel disponible sur votre poste « énoncé Aldo Pizza.xlsx »

|  |  |
| --- | --- |
| Coût unitaire des ingrédients HT | Montant |
| Pâte | 0,2 |
| Garniture | 1,8 |
| Frais d'achat | 0,2 |
| Emballages | 0,3 |
| **Coût d'achat** |  |

Aldo prévoit de vendre sur l’année 6 000 pizzas au prix moyen de 10 €.

1. Calculez le chiffre d’affaires prévisionnel :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Données prévisionnelles | Quantité | Prix unaitaire | montant |
| **Chiffre d’affaires** |  |  |  |

1. Calculez le coût de revient total et le résultat prévisionnel sur la base des prévisions d’activité réalisées par Aldo :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Coût de revient** | Quantité | Prix unitaire | Total |
|  |
| **Pâte** |  | 0,2 |  |  |
| **Garniture** |  | 1,8 |  |  |
| **Frais d'achat** |  | 0,2 |  |  |
| **Emballages** |  | 0,3 |  |  |
| **Coût d'achat** |  |  |  |  |
| **Loyer** |  |  |  |  |
| **Autres charges** |  |  |  |  |
| **Taxes** |  |  |  |  |
| **Salaires et charges sociales** |  |  |  |  |
| **Dotations aux amortissements** |  |  |  |  |
| **Total autres charges** |  |  |  |  |
| **Total du coût de revient** |  |  |  |  |

1. Quelle sera la marge brute réalisée ?

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Résultat prévisionnel** | Montant unitaire | Quantité | Total |
|
| **Chiffre d'affaires** |  |  |  |
| **- Coût de revient** |  |  |  |
| **Marge brute** |  |  |  |

Marge brute : Mesure la différence entre le prix de vente HT et le coût de revient

Etape 3 : Le coefficient multiplicateur

Quand Aldo a parlé de son projet à Célestine, son amie, celle-ci lui a suggéré de proposer un menu étudiant comprenant une pizza, une boisson et un dessert (fruit frais, cookie ou yaourt).

Aldo a donc étudié cette possibilité. Il pense donc s’approvisionner en desserts et boissons et a étudié les prix moyens d’achat de ces produits :

|  |  |
| --- | --- |
| **Prix d'achats boissons et desserts** | **Prix d'achat HT** |
| boisson | 0,7 |
| dessert | 0,9 |

Célestine lui a dit que le bar dans lequel elle travaille le week-end pratique les coefficients multiplicateurs suivants :

Boissons : 2

Viennoiseries : 1,7

Travail à faire :

1. Recherchez la définition d’un coefficient multiplicateur.
2. Calculez les prix de vente des boissons et desserts seuls si Aldo applique les mêmes coefficients.
3. Aldo pensait fixer le prix de son menu étudiant à 11 € TTC, soit 10,43 € HT. Que pensez-vous de cette décision ?
4. A quel prix minimum Aldo doit-il fixer son menu étudiant ? (HT et TTC)
5. A quel prix HT Aldo doit-il vendre son menu pour réaliser une marge de 15% ?